

University of Groningen

Wat de Yesser nonnen aten

van Rijn, Morvenna; Koolstra, Franciscus; Arnoldussen, Stijn

Published in:
Paleo-aktueel

IMPORTANT NOTE: You are advised to consult the publisher's version (publisher's PDF) if you wish to cite from it. Please check the document version below.

Document Version
Publisher's PDF, also known as Version of record

Publication date:
2018

[Link to publication in University of Groningen/UMCG research database](#)

Citation for published version (APA):

van Rijn, M., Koolstra, F., & Arnoldussen, S. (2018). Wat de Yesser nonnen aten: Voedselconsumptie in een Cisterciënzer nonnenklooster te Essen, Groningen. *Paleo-aktueel*, 29, 85-94.

Copyright

Other than for strictly personal use, it is not permitted to download or to forward/distribute the text or part of it without the consent of the author(s) and/or copyright holder(s), unless the work is under an open content license (like Creative Commons).

The publication may also be distributed here under the terms of Article 25fa of the Dutch Copyright Act, indicated by the "Taverne" license. More information can be found on the University of Groningen website: <https://www.rug.nl/library/open-access/self-archiving-pure/taverne-amendment>.

Take-down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Downloaded from the University of Groningen/UMCG research database (Pure): <http://www.rug.nl/research/portal>. For technical reasons the number of authors shown on this cover page is limited to 10 maximum.

Wat de Yesser nonnen aten: Voedselconsumptie in een Cisterciënzer nonnenklooster te Essen, Groningen

Morvenna van Rijn, Francis Koolstra & Stijn Arnoldussen¹

Archeologisch onderzoek naar kloosterterreinen in Noord-Nederland richt zich vaak primair op het herleiden van het grondplan en ruimtegebruik van het kloostergoed (bijv. Praamstra & Boersma 1977; Loer & Kooi 2008), waarbij de reconstructie van patronen van voedselconsumptie en voedselproductie vaak maar een bijrol speelt. Het onderzoek van de voedsleconomieën van kloosters wordt daardoor vooral geleid door historici, die hun onderzoek met name toespitsen op historische bronnen, zoals jaarboeken, inventarislijsten en huishoudelijke rekeningen (bijv. Benders 2011).

In algemene zin is bekend dat kloosterlingen er andere voeding op na hielden dan leken. Zo werd op specifieke dagen gevast, wat onder meer betekende dat men minder at en geen vlees consumeerde. Verschillende kloosterordes leefden bovendien volgens leefregels, waarin strikte voorschriften met betrekking tot de consumptie van voedsel staan. In de regel van St. Benedictus staat bijvoorbeeld: *Carnium vero quadrupedum omnimodo ab omnibus abstineatur comestio, praeter omnino debiles aegrotos (liber 39.11)*, hetgeen betekent dat viervoetige dieren niet gegeten mochten worden, behalve door zwakken en zieken. Wel werd er binnen Benedictijner orden veelvuldig gediscussieerd over het al dan niet toestaan van de consumptie van gevogelte (De Moor 1994: 202). Als reden werd aangedragen dat zowel vogels als vissen op de vijfde scheppingsdag geschapen waren, terwijl viervoetige dieren op de zesde dag werden geschapen.

De cisterciënzerorde, die ook de regel van St. Benedictus naleefde, was van mening dat men zich geheel van vlees, zowel dat van viervoetige dieren als gevogelte, moest onthouden en men

een sober vegetarisch dieet moest volgen (*ibid*; Van Moolenbroek 2006: 175; 181). De lekenbroeders en -zusters (*conversen*) volgden meestal een minder streng regime. Sowieso was een karig dieet wenselijk: men meende dat de geslachtsorganen direct verbonden waren met de buik, waardoor wellust (*luxuria*) direct uit gulzigheid (*gula*) volgde. Cisterciënzerorden vasten zelfs zo streng, dat er gedurende 201 dagen per jaar slechts één maaltijd per dag gegeten werd (Van Moolenbroek 2006: 179-181). Van soberheid mocht echter worden afgeweken op feestdagen, of wanneer een novice intrad (om deze te laten wennen aan het andere eetpatroon) of om visiterende abten te fêteren (Van Moolenbroek 2006: 189). Kloosters waren – anders dan de gewone middeleeuwse bevolking – kapitaalkrachtig genoeg om bij zulke uitzonderingen luxe voedsel aan te schaffen en te presenteren op luxe serviesgoed.

In deze bijdrage wordt op basis van opgravingsgegevens van het Cisterciënzer nonnenklooster te Yesse – dat tussen 1215 en 1595 in gebruik was – getracht een uitspraak te doen over de voedselconsumptie van de kloosterlingen. Was deze inderdaad sober en vegetarisch, of spreekt uit de studie van de gewassen en het slachtafval een ander verhaal?

Conventus sanctimonialium in Yesse: onderzoek naar Klooster Yesse

De naamgeving en duur van de kloosterperiode van Yesse zijn door historische documenten goed bekend. Op basis van de abtenkroniek van Aduard is duidelijk dat het in 1215 of 1216 gesticht moet zijn, en ook is bekend dat als gevolg van de Reductie van Groningen de abtszegels van alle

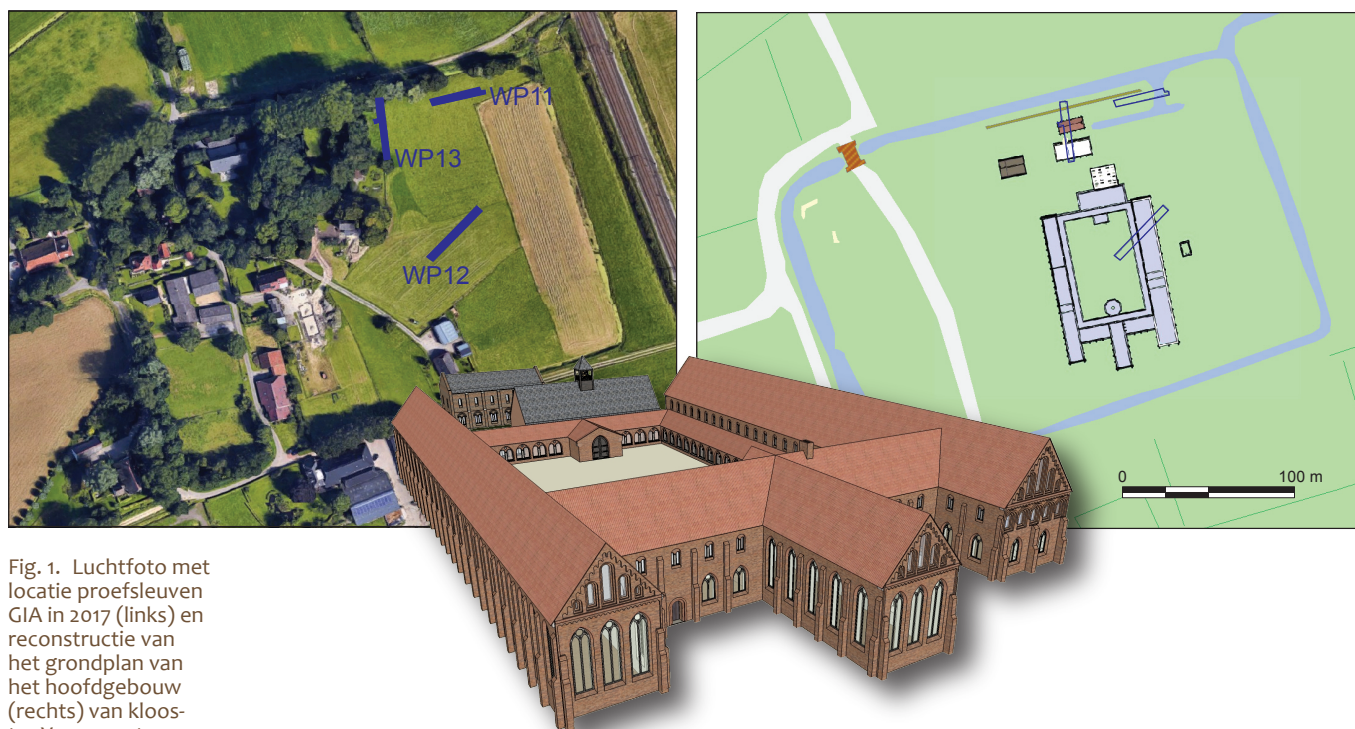


Fig. 1. Luchtfoto met locatie proefsleuven GIA in 2017 (links) en reconstructie van het grondplan van het hoofdgebouw (rechts) van klooster Yesse, met een indruk van de mogelijke opbouw (midden onder; model M. Scholte Lubberink/ S. Arnoldussen).

Groninger kloosters op 15 februari 1595 moesten worden ingeleverd (Van Moolenbroek *et al.* 2010: 79; 344). Historisch kaartmateriaal toont wel – op schematische wijze – de plaats van klooster Yesse aan, maar hoe het kloostergoed eruitzag, was echter onbekend. Pas in 2010 werd een eerste poging gedaan om met gravend archeologisch onderzoek de aard en invulling van het kloostergoed te onderzoeken (Van Hoof 2012). In 2016 werd aanvullend grondradaronderzoek uitgevoerd (Jonkman 2016). Op basis van deze voorkennis was het mogelijk om een voorstel te doen voor de ligging en opbouw van de hoofdbebouwing van het klooster (fig. 1).

In 2017 ontstond een samenwerking tussen het Groninger Instituut voor Archeologie, de eigenaar Stichting het Groninger Landschap, de bevoegde overheden (gemeente Haren en provincie Groningen) en Stichting Bezoekerscentrum Klooster Yesse om deze hypothese te toetsen en meer inzicht te verkrijgen in het dagelijkse en

monastieke leven van de Yesser nonnen. Daarbij is het plan om de komende vijf jaar klooster Yesse als leeropgraving voor de studenten archeologie van de Rijksuniversiteit Groningen te gebruiken. In 2017 zijn sleuven gegraven door een binnengracht (WP11), de oostelijke pandgang en vertrekken (WP12), door twee bijgebouwen en een mogelijke kleinere omgrachting (WP13).

Onderzochte archeobotanische en zoölogische monsters

Voor het onderzoek naar botanische resten zijn in totaal 25 monsters bekeken uit de verschillende werkputten, variërend van cultuurlagen die aan het klooster voorafgaan tot sloten die waarschijnlijk jonger zijn dan het klooster. Voor het onderzoek naar dierlijke resten zijn in totaal 42 monsters bekeken, waarvan 35 afkomstig uit gemengde puinlagen van het klooster. Slechts één fragment dierlijk bot en twee zaden hebben een ^{14}C -dateringen



Fig. 2. Overzicht van resten van voedselgewassen afkomstig van Yesse. Recente voorbeelden staan afgebeeld boven de aangetroffen fragmenten (foto M. van Rijn/S. Arnoldussen).

opgeleverd. Voor zeven contexten met dierlijk bot zijn archeologische dateringen toe te kennen. Hiermee is het niet mogelijk om op dit moment de vier eeuwen aan kloosterbewoning in diachrone zin te bespreken. Op dit punt moet worden volstaan met de vaststelling dat de specifieke contexten (genoemd waar relevant) en stratigrafische positie enkel aannemelijk maken dat de hier besproken resten met het klooster geassocieerd zijn.

Resultaten archeobotanisch onderzoek

In dertien monsters zijn resten van gebruiksplanten aangetroffen. De monsters bevatten zaden en vruchten van gewassen (akker en moestuin),

noten en vruchten (fig. 2). Met uitzondering van vlas in werkput 11, zijn verder alle gewassen in werkput 12 aangetroffen. Deze bestaan uit Zesrijge gerst (*Hordeum vulgare*), rogge (*Secale cereale*), vlas (*Linum usitatissimum*), molleboon (*Vicia faba* ssp. *equina*), erwt (*Pisum sativum*) en pastinaak (*Pastinaca sativa*). In werkput 11 en in mindere mate werkput 13 zijn de noten en vruchten aangetroffen: hazelaar (*Corylus avellana*), pruim (*Prunus domestica*), Gewone braam (*Rubus fruticosus*), framboos (*Rubus idaeus*) en Gewone vlier (*Sambucus nigra*). De diversiteit aan soorten komt min of meer overeen met de resultaten van eerder botanisch onderzoek aan klooster Yesse (Kooistra 2012). Er zijn hierbij geen macroresten van gebruiksplanten aangetroffen, maar in een palynologische analyse van de gracht en een daarbinnen gelegen greppel waren de gewassen haver, gerst of tarwe, rogge, vlas, boon en hennep wel vertegenwoordigd. Met uitzondering van haver en hennep zijn alle soorten in het huidige macrobotanische onderzoek aanwezig.

Werkput 12

De resten uit werkput 12 komen op basis van ^{14}C -dateringen én archeologische faseringen en dateringen uit meerdere fasen. Het vermoedelijk oudste gewas betreft enkele verkoolde korrels van Zesrijge gerst uit een vroegmiddeleeuws cultuurdek gelegen op het dekzand (v473).

Deze cultuurlaag bevatte ook pollen van gerst of tarwe (Groenendijk & Woldring 2012: 69). De ^{14}C -datering van graankorrels uit dit monster ligt tussen circa 670 en 770 n.Chr. (v473), dus de overgangperiode van de Merovingische naar de Karolingische tijd en sluit daarbij goed aan bij eerdere vermoedens dat ter plaatse in de Vroege Middeleeuwen akkerbouw werd bedreven (*op.cit.*: 70). Op deze lichtgrijze cultuurlaag ligt een meer donkergrijs en vermoedelijk volmiddeleeuws cultuurdek. Uit deze laag zijn diverse monsters bekeken (v388, v468) die eveneens resten van granen zoals Zesrijge gerst en rogge, maar ook vlas, molleboon en pastinaak hebben opgeleverd. In monster 388, afkomstig uit de volmiddeleeuwse

cultuurlaag (S5030), is een grote hoeveelheid vlasresten aangetroffen. Omdat deze cultuurlaag direct onder de leemvloer ligt, is deze vermoedelijk ouder dan de periode waarin het klooster functioneerde (circa 10-12^e eeuws). Ook aan het klooster voorafgaand zijn de resten van Zesrijge gerst en mollebonen. Deze zijn afkomstig uit een breed, humeus en vondstrijk spoor dat door een fundering van het klooster wordt doorsneden (v431). Mogelijk betreft het een visvijver of verdiepte werkplaats van een eerdere (klooster) fase, aangezien vloerlagen van een latere fase in het spoor ingezakt waren. Uit grondsporen die wel met de kloosterfasen samenhangen zijn nog vijf mollebonen (v379, v412), een erwt, vlas en gerst (v412) aangetroffen. Ook uit een paalkuil (S17, v418) en een vullaag tussen twee vloerfasen (S22, v469) kwamen in totaal drie fragmenten van Zesrijge gerst tevoorschijn.

Zowel direct voorafgaand aan als tijdens de kloosterperiode lijkt de consumptie van (en mogelijk ook productie en/of opslag van) granen, peulvruchten en vlas dus een belangrijke rol te spelen. Gerst en rogge zijn in laatmiddeleeuwse contexten normale verschijningen en konden prima op eigen terrein worden verwerkt en/of verbouwd. Het vooral zandige karakter van de bodem waar klooster Yesse op is gesitueerd, leent zich hier goed voor. Volgens de kroniek van het St. Bernardusklooster te Aduard beschikte klooster Yesse tevens over een eigen roggemolen (Bos 2014: 43). Dit kan betekenen dat in ieder geval rogge werd verwerkt gedurende de kloosterperiode. Van de daadwerkelijke verbouw van het gewas hoeft echter geen sprake geweest te zijn. Rogge werd namelijk in grote hoeveelheden verkregen uit de vele jaarlijkse betalingen. Zo vermeldt een akte uit 1342 (Cartago, kloosterarchief, inv. nr. 183, reg. 27) dat Jacobus, pastoor te Broke (Westbroek) verklaart dat zijn parochie jaarlijks een aantal mudde rogge als rente aan Yesse moet schenken (een mud is ca. 91 liter graan).

Gerst zal vooral gebruikt zijn geweest voor het maken van pap (brij) en/of bier. Veel

middeleeuwse kloosters beschikten over een eigen brouwerij. De met muren en grachten omringde Sint Stevensabdij in Oudwijk bij Utrecht brouwde, en het Dionysius- of Nieuwe Nonnenklooster (te Amsterdam) had zelfs twee brouwsters in dienst om continu te kunnen brouwen (Oldenburger 2011: 93). Voor Yesse is bekend dat graaf Edzard I van Ostfriesland in 1505 uit het klooster Yesse liet halen: “...*uut dat cloester toe Essen al oer browreeschap: ketel, kupen ende tunnen ende voert ander huesresschup: kannen, potten, ketelen, bedden, etcetera*” (Flikkema 2016: 24).

Groenten zoals molleboon en pastinaak werden in de Late Middeleeuwen veel geconsumeerd. Uit historische bronnen blijkt dat het beheren van een nutstuin (kruiden- en groentetuin, boomgaard, visvijver) binnen de ommuring van een (klooster) terrein of vlak daarbuiten heel gebruikelijk was (Van 't Hof 2002: 16-21). Volgens het kloosterplan van Sankt Gallen wordt pastinaak in de keukentuin gekweekt en groeiden bonen in de medicinale tuin (Muusers 2011: 67-68). Het is dan ook vrij aannemelijk dat deze groenten door de zusters van klooster Yesse op eigen terrein werden verbouwd. De vondst van een zaadvrucht van pastinaak (en de groente op het land geschoten moet zijn geweest), kan lokale verbouw aantonen.

Werkput 11

De brede gracht die in werkput 11 werd aangetroffen, werd vermoedelijk in opdracht van de zusters aangelegd om een verbinding van het binnenterrein, via de buitengracht en Molensloot, met de Hunze te creëren. Op basis van de ¹⁴C-datering van onverkoolde plantenresten wordt deze gracht gedateerd op 1295-1395 n.Chr. Dit gedateerde niveau betreft echter een tweede fase: zowel eerder als later is deze gracht nog in gebruik geweest. De tweede insteek van de (binnen)gracht in het noordoosten van het kloosterterrein heeft hiermee ongeveer tachtig jaar later dan de bouw van het klooster plaatsgevonden (vermoedelijk omdat deze vol sedimenteerde). Op de diepte van de datering werden vlaskapsels (vruchtdoos) aangetroffen, en

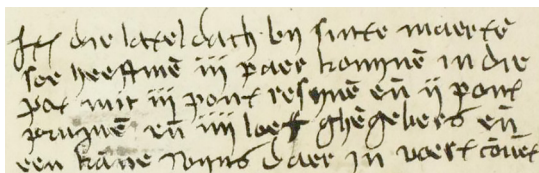


Fig. 3. Uitsnede uit het pitantiejaarboek met recepten van klooster Mariënpool te Leiden (ca. 1540-1554; Van Rijn & Corbellini, in voorb.). De tekst beschrijft "... soe heeft men 3 paer konijnen in die pot mit 3 pont resijnen ende 2 pont pruijnen ende 4 loet ghengekers ende een kanne wijns.." (Leiden, ELO, 503, no. 899, fol17r).

hoger in de opvulling resten van vlier (v295). De zaden van vlas kunnen worden geconsumeerd en er kan olie uit worden geperst. Voor het maken van linnen en touw werd vlas geroot. Dit vond plaats in stilstaand of stromend water, waarbij het laatstgenoemde de beste kwaliteit vezel geeft (Van Beurden *et al.* 2003: 3-4). De aanwezigheid van een gracht met stromend water op het terrein, door de verbinding met de Hunze, leverde vast een uitstekende kwaliteit vlasvezels op, maar van de productie zijn echter geen aanwijzingen gevonden.

Een mogelijk jongere sloot in werkput 11 (S16, v326) leverde zaden op van framboos, braam, pruim en de dop van een hazelnoot. Deze vondsten kunnen zowel op de aanwezigheid van een nabijgelegen nutstuin als op consumptie ter plaatse wijzen (waarbij de zaden via de sloten verspreid raakten). Uit historische rekeningen blijkt dat (hazel)noten vaak in grote hoeveelheden werden gekocht op de markt (Ligtenberg 1908). De aanwezigheid van fragmenten van hazelnootdoppen op het terrein van klooster Yesse kan zowel betekenen dat deze door de zusters op een markt werden gekocht of dat de hazelaren deel uitmaakten van een plaatselijke boomgaard, zoals verondersteld wordt door Groenendijk en Woldring (2012: 69). Pruim, braam en framboos werden in de Middeleeuwen regelmatig aangeplant in boomgaarden en enkele soorten ter beschutting langs grachten (Bastiaens *et al.* 2013: 300). In elk seizoen waren verschillende soorten fruit beschikbaar en een geliefde lekkernij in de Middeleeuwen. Het werd vooral

als zoetmaker in gerechten gebruikt (fig. 3). Het Kartuizerklooster bij Geertruidenberg had zelfs een eigen rekeningboek gewijd aan fruit: *pro fructibus* (Sanders 1990: 92).

Werkput 13

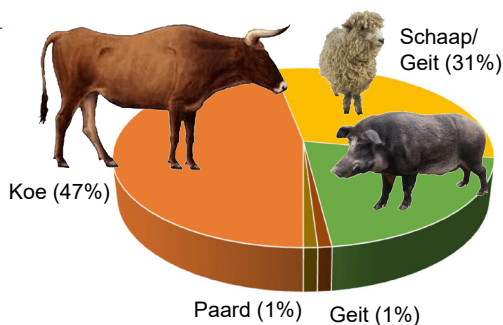
Uit de fundering van één van de gebouwen in werkput 13 (mogelijk pakhuizen nabij de binnen gracht van WP11?) zijn negen zaden van vlier aangetroffen (S8, v439). Een funderingsspoor in deze put leverde op 2 m -maaiveld nog eens 144 zaden van vlier op (S5047, v426). Uit historische bronnen is bekend dat de vruchten en bloemen van vlier vrij vaak in de keuken werden gebruikt, zowel voor culinaire als medicinale doeleinden. De kans is daarom groot dat aangetroffen resten van vlier wijzen op consumptie van vlier door de zusters. De grote hoeveelheid resten van vlier in monster 426 uit werkput 13, wijst op de aanwezigheid van een vlier in de nabije omgeving.

Resultaten: archeozoologisch onderzoek

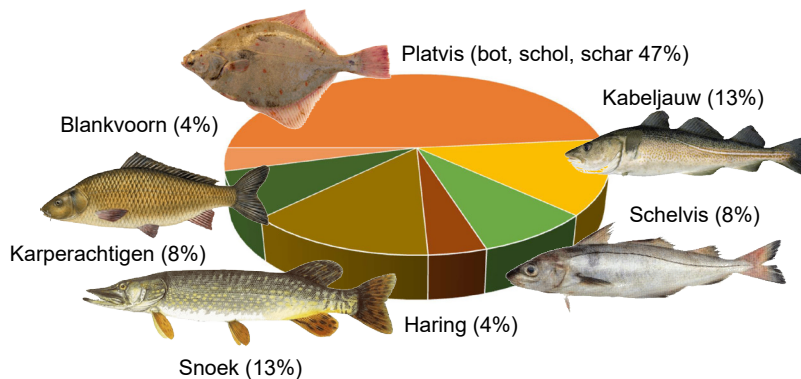
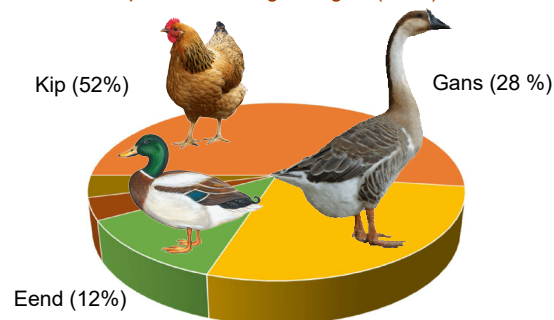
In totaal zijn 299 resten met een totaalgewicht van 3662,7 gram bekeken. Hiervan waren slechts 145 fragmenten op soort te determineren (fig. 4). Vele fragmenten konden slechts als 'zoogdier' (n = 50), 'groot zoogdier' (n = 41) of 'middelgroot zoogdier' (n = 56) worden gedetermineerd. Ook de botten van vogels en vissen waren niet altijd op soort te brengen. Alle resten van zoogdieren zijn afkomstig van (landbouw)huisdieren, waaronder rund (*Bos taurus*), geit (*Capra hircus*), schaap/geit (*Ovis aries/Capra hircus*), varken (*Sus domesticus*) en paard (*Equus caballus*). Het botmateriaal van vogels is afkomstig van zowel tamme als wilde soorten. De eerste categorie omvat kip en tamme gans (*Anser anser domesticus*). Mogelijk werden kippen en ganzen gehouden voor hun eieren. De wilde vogels worden vertegenwoordigd door kolgans (*Anser albifrons*), zomer/wintertaling (*Anas querquedula/crecca*) en roek (*Corvus frugilegus*). Uit aankoopgegevens van het vrouwelijke cisterciënzerklooster te Leeuwenhorst

Fig. 4. Overzicht van de op soort gedetermineerde resten van gedomesticeerde zoogdieren (linksboven), vogels (rechtsboven) en vissen (onder) (afbeelding S. Arnoldussen).

Op soort te brengen gedomesticeerde zoogdieren (n=97)



Op soort te brengen vogels (n=25)



Op soort te brengen vissen (n=23)

(1261-1574) is bekend dat er grote hoeveelheden gevogelte, waaronder kippen, ganzen en eenden werden aangekocht (De Moor 1994: 215). Aangenomen wordt daarom dat dit te Yesse ook het geval was.

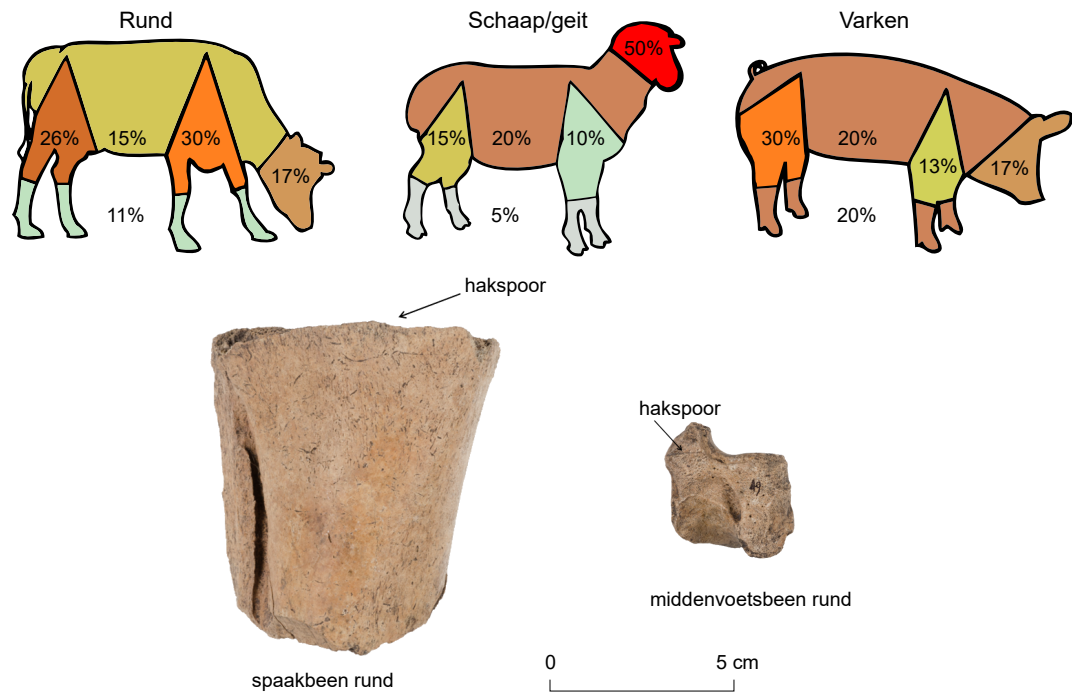
De vissen zijn zowel door zoet- als zoutwatervissen vertegenwoordigd. Bij de zoetwatervissen gaat het om blankvoorn (*Rutilus rutilus*), snoek (*Esox lucius*) en van de platvisachtigen mogelijk om bot (*Platichthys flesus*). De zoutwatervissen worden vertegenwoordigd door haring (*Clupea harengus*), schelvis (*Melanogrammus aeglefinus*) en van de platvisachtigen mogelijk schol en schar (*Pleuronectes platessa* en *Limanda limanda*). We weten dat zeewater via de Hunze af en toe tot in de gracht rondom Yesse doordrong (Groenendijk & Wolfring 2012: 68). Zowel de zoetwatervissen als soorten die brak water tolereren kunnen

daarom in de Yesser gracht zelf gevangen zijn. Zoutwatervissen, zoals haring en schelvis, zijn hoogstwaarschijnlijk op de markt gekocht. Het is niet aannemelijk dat deze vissen in de Hunze voorkwamen. Een andere mogelijkheid voor het aanvullen van de visvoorraad is dat het klooster zelf een schip bezat, waarmee de zoutwatervissen werden gevangen. Het klooster te Leeuwenhorst had namelijk ook minstens twee schepen ter beschikking die als vissersschip gebruikt konden worden (De Moor 1994: 229). Leeuwenhorst beschikte tevens over speciale visrechten (De Moor 1994: 374), maar voor Yesse is hier echter niets over bekend.

Lokale veeteelt of gekocht op de markt?

De meeste resten zijn afkomstig van rund en omvatten elementen uit alle delen van het lichaam

Fig. 5. Skelet-vertegenwoordiging (boven) en voorbeeld van snijsporen (onder) op de gedomesticeerde zoogdieren van Yesse.



(fig. 5). Dit wijst erop dat er mogelijk op het kloosterterrein is geslacht. De meeste hak- en snijsporen zijn te zien op de skeletdelen uit de voor- en achterpoot en zijn allemaal veroorzaakt door het van elkaar lossnijden van de botten uit de poten. Meer dan de helft van de elementen is afkomstig uit de voor- en achterpoten. Dit zijn de delen die veel vlees en bot (voor merg en om soep van te trekken) bevatten en deze worden zodoende als keukenafval geïnterpreteerd. Een verklaring voor deze oververtegenwoordiging is dat deze delen mogelijk op de markt werden gekocht ter aanvulling.

De slachtleefijdverdeling van rund is bepaald op basis van de vergroeiing van de botdelen en de slijtage van de tanden. Dit laat zien dat vleesproductie waarschijnlijk het hoofddoel was voor het houden van vee. Er zijn echter ook aanwijzingen voor de aanwezigheid van jonge en oudere runderen. Daarom zal melkproductie en gebruik als trekdier ook een rol gespeeld hebben. Het gebruik

van runderen om een ploeg of kar te trekken is bekend uit andere kloosters (De Moor 1994: 212). Te Yesse zijn echter (nog) geen botten aangetroffen met botveranderingen, veroorzaakt door overbelasting, die dit bevestigen.

De resten van schaap/geit (op basis van uitsluitend botfragmenten lastig uit elkaar te houden) zijn eveneens afkomstig uit het hele lichaam, maar voornamelijk uit de kop (fig. 5). Het kleine aantal resten kan echter een vertekening van de werkelijke verhoudingen geven: het betreft vooral veel kleine schedelfragmenten en tanden die mogelijk allemaal van hetzelfde dier afkomstig zijn. Snijsporen op het proximale uiteinde van een dijbeen wijzen op het lossnijden van het dijbeen van de bekken: schapen werden dus ook gegeten en mogelijk op het kloosterterrein geslacht. De leeftijdsgegevens van schaap/geit laten zien dat er zowel jonge (voor melk?) als oude dieren (voor wol?) aanwezig waren. Omdat cisterciënzers in het algemeen een aanzienlijk deel van

hun inkomsten ontleenden aan het fokken van schapen voor wolproductie (De Moor 1994: 211), is het aannemelijk dat er ook schapen werden gehouden rondom Yesse.

De resten van varken komen uit alle delen van het lichaam en zijn wederom indicatief voor lokale slacht op het kloosterterrein. De meeste resten van varkens zijn afkomstig van jonge of jongvolwassen dieren, die werden geslacht voor hun malse vlees. De meeste resten zijn afkomstig uit de achterpoot. Een verklaring voor deze oververtegenwoordiging kan zijn, dat er ter aanvulling ook vleesrijke delen (hammen op de poot) van varken op de markt werden gekocht. De relatief grote hoeveelheid varken kan te maken hebben met het feit dat varkensvlees in de Middeleeuwen als goed en voedzaam vlees werd beschouwd (De Moor 1994: 214).

Discussie: voedselconsumptie te Yesse en de Regel van Benedictus

Het archeologisch onderzoek te Yesse heeft diverse aanwijzingen voor de productie en consumptie van voedsel en vee te Yesse opgeleverd. Binnen de landerijen van het klooster (corpusgoed) werd, op minder dan 1 km afstand van het klooster, op basis van toponiemen vermoedelijk rogge en herfstknohraap geteeld (het Ruivenstukkie en het Roggenstukkie genaamd; Deterd Oude Weme 2015: 223). Er waren verder ook percelen in gebruik voor inscharing van vee en het telen van rijshout (*ibid.*). Granen zoals gerst en rogge zullen in een brouwerij en bakkerij zijn verwerkt en werden mogelijk als overeengekomen schenkingen (tienden) gelost via de binnengracht onderzocht in werkput 11. Door de aanwezigheid van het (geschoten) zaad van pastinaak en de kapsels van vlas is plaatselijke verbouw en/of verwerking van deze gewassen waarschijnlijk. Vlas kan zowel voor de zaden in de keuken als voor de vezels (textielproductie) in de werkvertrekken zijn gebruikt. Het gebruik van vlasolie voor het bakken was voor kloosterlingen vooral van belang gedurende de vastenperiode. Van de

peulgewassen (bonen, erwten) kan niet bewezen worden dat deze ter plaatse werden geteeld, maar ze kunnen, net als bij vele andere kloosters, in een plaatselijke moestuin hebben gestaan. Hoewel de aangetroffen resten van de verschillende noot en fruitsoorten uit sporen komen die vermoedelijk van na het functioneren van het klooster dateren, is het zeer waarschijnlijk dat ook in de kloosterperiode (1215-1595) een (fruit)boomgaard op het kloosterterrein aanwezig was of de producten op een markt werden gekocht, gezien het historische gedocumenteerde belang van fruit in de middeleeuwse keuken.

In de gracht konden – vanuit de Hunze aan-gevoerde – vissen van zowel zoetwatersoorten als brakwater tolerante (platvis)soorten worden gevangen. Een deel van de te Yesse geconsumeerde vis is echter, al dan niet door boten van het klooster, op zee gevangen en op de markt aangekocht. Consumptie van vis in monastieke orden is een belangrijke wijze waarop uiting wordt gegeven aan het verbod op het eten van vierbenige dieren. Bepalingen van isotopen van te Yesse begraven individuen heeft inderdaad aangetoond dat een aanzienlijk deel van het menu van deze mensen uit vis bestond. Verder lijken watervogels, zoals ganzen (zowel tam als wild) en eenden, een belangrijke rol te spelen in het menu. Kippen en ganzen werden vermoedelijk zowel voor eieren als vlees gehouden.

De bovenbeschreven plantaardige en dierlijke voedselpatronen zijn in overeenstemming met de eerbiediging van de Regel van Benedictus. Een aantal diersoorten lijkt hierop een uitzondering te vormen. Soorten als snoek werd destijds tot de luxere (wereldlijke) vissoorten gerekend, waarvan devote Cisterciënzers zich eigenlijk zouden moeten onthouden (Van Moolenbroek 2006: 185). Zoals blijkt uit de verdeling van de skeletelementen en het voorkomen van snij- en haksporen, werden er (landbouw)huisdieren ter plaatse geslacht voor consumptie. Deze gegevens zijn echter in tegenstelling met wat de regel van St. Benedictus voorschrijft en leiden tot de

mogelijke conclusie dat men zich te Yesse niet aan de voorschriften hield. Echter, naarmate de 15^e eeuw vorderde, werden de eetgewoonten in de cisterciënzerkloosters versoepeld (Van Moolenbroek 2006: 195). Zo werd er in 1439 bepaald dat men zich op maandagen, woensdagen, vrijdagen en zaterdag van vlees moest onthouden; op de resterende dagen was het dus toegestaan om vlees te consumeren (De Moor 1994: 205; Burton & Kerr 2011: 113). Daarnaast omvatte het klooster ook veel personen die wel vlees mochten eten, zoals proveniers (Flikkema 2013), voorname bezoekers (die omwille van te verlenen gunsten moesten worden gepaaid) en zieken (Van Moolenbroek 2006: 188-190). Van het Engelse klooster Beaulieu Abbey is bekend dat de ziekenzalen voor de monniken en lekenbroeders (omringd door kippenrennen en duiventillen) elk een varken per week 'verbruikten' (*op.cit.* 188). Tot slot waren er vele speciale gelegenheden binnen de orde waar dispensaties voor waren (De Moor 1994: 228-235). Zo werden er, op basis van gedocumenteerde uitgaven, te Leeuwenhorst tijdens de visitatie van een *abdis pitanties* (verzachtelingen, van *pietas*) met vlees van gevogelte en zoet- en zoutwatervis- sen aangeschaft (De Moor 1994: 231-232; Van Moolenbroek 2006: 186). Ook bij de intrede van een novice werden aanvankelijk de regels versoepeld zodat zij geleidelijk konden wennen aan het sobere dieet (Burton & Kerr 2011: 110).

What the Yesser nuns ate: Food consumption in a Cistercian convent in Essen, Groningen

Archaeological research of monasteries primarily focuses on reconstructing the monastic architecture and the use of space, often referring to historical sources. During such research projects, food consumption by the monastics is often neglected in archaeobotanical and -zoological research. This paper presents the results

of research carried out on plant and animal remains which were recovered during the 2017 excavation of the former convent of Yesse at Haren, which functioned from 1215 until 1594. This interdisciplinary research shows that it is possible to nuance what was eaten by the convent's residents, which contributes to a better understanding of the products that were consumed in medieval monastic institutions in the Netherlands.

Noten

1. Groninger Instituut voor Archeologie, Poststraat 6, 9712 ER Groningen, m.vrijn@hotmail.com, franciskoolstra@gmail.com, s.arnoldussen@rug.nl.

Literatuur

- Bastiaens, J., O. Brinkkemper, K. Deforce, C. Rövekamp, P. van der Brecht & A. Zwaenepoel, 2013. *Inheemse bomen en struiken in Nederland en Vlaanderen. Herkenning, verspreiding, geschiedenis en gebruik*. Amsterdam, Boom.
- Benders, J.F., 2011. *Een economische geschiedenis van Groningen* (Groninger Historische Reeks 39). Assen, Van Gorcum.
- Beurden, L. van, L. Kubiak & M. van Waijjen, 2003. *Vlasroten op een twaalfde eeuwse nederzetting te Utrecht Leidsche Rijn. Een botanisch onderzoek* (BIAXiaal 181). Zaandam, BIAX.
- Bos, A., 2014. *Yesse door de eeuwen heen*. Haren (Harener Historische Reeks 20).
- Burton, J. & J. Kerr, 2011. *The Cistercians in the Middle Ages*. Woodbridge, The Boydell Press.
- Deterd Oude Weme, M.G.A., 2015. *Landschapsgenese van het Gorechter Hunzedal: reconstructie en ontwikkeling van het Esser corpus- en provincieland (1215-1766)*. Groningen (unpublished rMa thesis).
- Flikkema, B., 2013 (2011). *Tot een'ge arbeid ongeschikt? De bewoners van het cisterciënzer*

- vrouwenklooster Yesse (Esser miniatuurtje 1). Haren, Haren Historische Reeks.
- Flikkema, B., 2016. *Klooster Yesse. Capita Selecta uit een ver en minder ver verleden* (Esser miniatuurtje 7). Haren, Haren Historische Reeks.
- Groenendijk, H. & H. Woldring, 2012. Yesse's voorganger. Oud akkerland onder kloosterterrein in Essen (Haren, Gr.). *Paleo-aktueel* 23, 65-72.
- Hof, J.C., van 't, 2002. Tuintje draaien. Over historische kloostertuinen. *Monumenten* 9, 16-21.
- Hoof, B.I. van, 2012. *Plangebied klooster Yesse te Essen, Gemeente Haren. Archeologisch vooronderzoek: een proefsleuvenonderzoek* (RAAP-RAPPORT 2475). Drachten, RAAP Archeologisch Adviesbureau.
- Jonkman, H., 2016. *Klooster Yesse. Essen Groningen* (Medusa rapport 2016-P-600R1). Groningen, Medusa.
- Kooistra, L., 2012. *Een gracht en een greppel van het laatmiddeleeuwse klooster Yesse te Essen (gemeente Haren) onderzocht op ecologische resten* (Biaxiaal 590). Zaandam, BIAx.
- Ligtenberg, C., 1908. *Armenzorg te Leiden tot het einde van de zestiende eeuw*. 's-Gravenhage, Nijhoff.
- Loer, J. & H.J. Kooi, 2008. *Kloosterland / Land der Klöster*. Assen, Boekvorm.
- Moolenbroek, J.J. van, 2006. Een monastiek eetregime in de twaalfde en dertiende eeuw. De voorschriften van de cisterciënzer orde en de exempels van Conradus van Eberbach en Caesarius van Heisterbach. In: S. Corbellini, K. Goudriaan, J.A. Mol & A Tervoort (eds), *Wonderen voor alledag: elf opstellen over godsdienst en samenleving in de Middeleeuwen door Jaap van Moolenbroek*. Hilversum, Verloren, 175-194.
- Moolenbroek, J.J. van, J.A. Mol & J. Loer, 2010. *De abtenkroniek van Aduard. Editie, vertaling en studies*. Hilversum, Verloren.
- Moor, G., de, 1994. *Verborgen en geborgen: Het cisterciënzerinnenklooster Leeuwenhorst in de Noordwijkse regio (1261-1574)*. Hilversum, Verloren.
- Muusers, C., 2011. Eten en drinken in de Middeleeuwen. In: M. Hillenga & H. Kroeze (red.), *de Middeleeuwse kloostergeschiedenis van de Nederlanden deel II, Het dagelijks leven*. Zwolle, Warner Books, 58-79.
- Oldenburger, C., 2011. *Middeleeuwse kloostertuinen in de Lage Landen*. In: M. Hillenga & H. Kroeze (red.), *de Middeleeuwse kloostergeschiedenis van de Nederlanden deel II, Het dagelijks leven*. Zwolle, Warner Books, 81-102.
- Praamstra, H. & J.W. Boersma, 1977. Die archäologischen Untersuchungen der Zisterzienserabteien Clarus Campus (Klaarkamp) bei Rinsumageest (Fr.) und St. Bernardus in Aduard (Gr.). *Palaeohistoria* XIX, 173-259.
- Rijn, M. van, & S. Corbellini. *De transcriptie van geschenken en recepten uit het pitantieboek van Klooster Mariënpool te Leiden (ca. 1540-1554)*. Artikel in voorbereiding.
- Sanders, J.G.M., 1990. *Waterland als woestijn. Geschiedenis van het Kartuizerklooster 'Het Hollandse Huis' bij Geertruidenberg 1336-1595*. Hilversum, Verloren.

PALEO-AKTUEEL

Het Groninger Instituut voor Archeologie presenteert zijn onderzoek

29



In dit nummer o.a.

HOUSE STORK

DE RECONSTRUCTIE VAN EEN MESOLITHISCHE HUT

WAAR DE DODEN WOONDEN

DE SAMENHANG TUSSEN DE LOCATIES VAN
LAAT-PREHISTORISCHE URNEVELDEN EN NEDERZETTINGEN

DE VENDELHELM UIT HALLUM

EEN EXPERIMENTELE RECONSTRUCTIE